Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna
Quad. Studi Nat. Romagna, 44: 169-196 (dicembre 2016) ISSN 1123-6787

NOTIZIE NATURALISTICHE

Maurizio Matteini Palmerini[1]

Botanica popolare romagnola (2ª parte)

Erbe, fiori, frutti e piante nelle credenze, nei modi di dire e nei proverbi
della tradizione popolare.

Riassunto

Proverbi, modi di dire, filastrocche, indovinelli e storielle riguardanti le piante di uso comune, nella tradizione popolare romagnola. In questa seconda puntata sono raccolte le piante il cui nome inizia con la lettera C; le altre seguiranno nei prossimi numeri della rivista.

Abstract

[*Popular botany in the folk tradition of Romagna (2nd part)*]
A collection of proverbs, common saying, rigmaroles and riddles from the folk tradition of Romagna, concerning herbs, flowers, fruits and plants. The second part deals with plants beginning with C. To be continued in next issues of the journal.

Introduzione

Dopo la pubblicazione della prima parte nel Quaderno di Studi e Notizie di Storia naturale della Romagna n. 43 (giugno 2016), questa è la seconda puntata dedicata alle piante il cui nome inizia con la lettera C.

[1] Maurizio Matteini Palmerini, via Polverella, 60 - 47825 Torriana (RN)
e-mail: zanimatteini@gmail.com

CAMOMILLA
(*Matricaria chamomilla*)

camamèla - camamélla - camumëla - capumëla - gatapóza - gatapózla[2]**- matrichêla**

È sicuramente la più popolare di tutte le erbe medicinali; cresce spontanea e abbondante nei campi incolti, lungo le strade e sui viottoli di campagna. Più si calpesta, più cresce e più continua a propagarsi. I fiori, profumatissimi e simili a quelli delle margheritine, fioriscono dalla fine di aprile a settembre.
I bambini li raccoglievano durante tutta l'estate e dopo averli fatti essiccare all'ombra li riponevano in sacchetti di tela che venivano venduti agli stracciaioli[3] (**i strazér**) per pochi centesimi.
Una parte dei fiori però veniva conservata in una scatola di metallo pronta per le necessità familiari: i mal di pancia, i mal di testa, la cattiva digestione ed anche per la febbre alta e le infiammazioni degli occhi. Mia nonna raccontava che *era meglio una tazza di camomilla calda che niente... a volte si faceva fatica a capire se era proprio un mal di pancia o faceva male per la fame*.
Sembra che in passato i fiori venissero anche fumati nella pipa al posto del tabacco... le bambine invece con fiori ci giocavano e costruivano dei braccialettini profumati: lasciavano il gambo lungo e lo infilavamo nella corolla di un'altro fiore... uno dopo l'altro.

* * *

CANAPA
(*Cannabis sativa*)

cânva - canva

La maggior parte dei contadini coltivava la canapa ad esclusivo uso

[2] Secondo Antonio Morri (1840) e Antonio Mattioli (1879) **gattapózzla** (il primo) e **gatapózla** (il secondo) è la camomilla rossa (*Adonis aestivalis*).

[3] Giravano di casa in casa con un carretto gridando: - **Straz**, **dòni** (*stracci donne*), e ritiravano anche le pelli dei conigli, le ossa ed i peli del maiale.

familiare, soprattutto per la realizzazione di lenzuoli, tovaglie e coperte. In Romagna la canapa si seminava in marzo e la si raccoglieva tra la fine del mese di luglio ed i primi di agosto; nel pieno rispetto della tradizione popolare che la voleva più forte dopo la prima rugiada di agosto e nel rispetto dei proverbi:

par san Jusèf
la cânva l'ha fura e' bech.
Per san Giuseppe (19 marzo)
la canapa ha fuori il becco...
(cioè, comincia a mostrare il germoglio).

Quând che san Iâcum e sant'Ana i è arivè
i cararùl tìèi da acurdê;
quând e' mes l'è finì la cânva a taiarì.
Quando san Giacomo e sant'Anna sono arrivati (25 e 26 luglio)
devi mettere insieme i canepini;
quando il mese è finito taglierete la canapa.

La Madona 'd setembar quând l'è arivè
i canavòn te da taiê.
Quando arriva la Madonna di settembre (8 settembre)
devi tagliare la canapa da seme.

Quând la cânva us cmenza a taiè,
la pigra us cmenza a magnê.
Quando si comincia a tagliare la canapa
*la pecora è buona da mangiar*e
cioè, gli agnelli sono maturi.

Una storiella racconta che la canapa prima di esser tagliata e sbattuta delle foglie, dice al contadino:

méd e batt,
e guêrda alora quel ch'a j o fatt.
Mieti e batti,
e guarda allora quel che ho fatto.

In poche parole il contadino si rende conto di quel che la canapa ha reso soltanto dopo averla tagliata e gramolata. Il termine **e' canavón** (*il*

canapone), strano ma vero, indica la pianta femminile, quella che produce il seme.
La coltivazione della canapa e la tessitura al telaio scompaiono dalle nostre campagne nel periodo che va dalla fine seconda guerra mondiale alla fine degli anni ‘50. Secondo alcuni la coltivazione della canapa andò in crisi e scomparve per la concorrenza del cotone e per l’arrivo sul mercato delle fibre sintetiche (meno costose), per altri invece semplicemente perché in quegli anni si sono sviluppati turismo e industrie che hanno assorbito gran parte del lavoro femminile.
Dalla fine di settembre o dai primi del mese di ottobre le famiglie si riunivano la sera per lavorare e chiacchierare nelle stalle (la cosiddetta veglia), gli uomini riparavano gli attrezzi, fabbricavano i canestri mentre la maggior parte delle donne, con rocca e fuso, filavano la canapa. Da una matassina di filato prendevano un ciuffetto, lo inumidivano con la saliva ed incominciavano a formare il filo che fissavano sul fuso mediante un nodo scorsoio, poi con il pollice e l’indice della mano gli imprimevano un movimento rotatorio.
Questa operazione veniva ripetuta per ore; ogni volta che il fuso era pieno di filato, il filo veniva tolto e poi si ricominciava a filare.
E per fare la saliva? Semplice: bastava tenere in bocca cinque o sei semi di canapa ma non si potevano né masticare né tanto meno inghiottire, pena la immediata comparsa di pidocchi nella testa della rea, come dicono le credenze popolari: ***la cânva la fa i bdócc*** (*la canapa fa crescere i pidocchi*).

La ha vòja ad mèt la canva a bagn, **prima che l'à sposa**
Ha voglia di mettere a bagno la canapa prima che si sposi
ovvero
ne deve passare di tempo... anni, molto probabilmente. Questo modo di dire campagnolo, riportato da Quondamatteo (1982), veniva utilizzato *quando un moroso dava poco affidamento in fatto di volontà a sposarsi o la ragazza attendeva invano di incontrare un uomo.*

Alcuni indovinelli raccontano le caratteristiche della pianta:

êlta êlta, quânt ch' la po',
e' fruta i mës-cc, e al fèman no.
Alta alta, quanto può,
fruttifica il maschio, e la femmina no.

Verda verdarela
cun e' fer tirat' a tera,
cun di l'aqua travaiêda,
ecco bienca l'è turnêda.
Verde verdolina,
con un ferro è tirata giù
con dell'acqua torturata,
ecco bianca è ritornata.

* * *

CANAPA ACQUATICA
(*Eupatorium cannabium*)

cânva 'd vala

La canapa acquatica, più conosciuta in Romagna con il nome di canapa di valle o di palude, *era una notevole risorsa per l'economia della gente povera che viveva vicino alle valli,* da ciò il detto **u j pinsarà la vala a fê' dla câna** (*ci penserà la valle a fare della canna*) cioè mal che vada c'è sempre la risorsa della valle con la sua canna!

* * *

CANNA DOMESTICA
(*Arundo donax*)

câna - cana

Le canne crescono spontaneamente lungo i corsi d'acqua e lungo i fossi; in Romagna venivano coltivate lungo i confini interni; per il lungo fusto diritto e robusto si usavano nella pratica agraria come sostegno alle giovani viti e per le colture orticole mentre le lunghe foglie lanceolate, ancora verdi, venivano date come foraggio alle mucche che, sembra, le mangiassero con grande appetito. Da questa ultima usanza sembra sia

nato il detto **a fója câna** cioè *a foglia canna*; per alcuni il detto significa *mangiare a due palmenti* per altri indica *cibo davvero gustoso e saporito*.
Le foglie fresche di canna sì, ma guai colpire i bovini sulla schiena con una canna secca (**no' amnê' int la schéna a j'animël cun 'na câna seca**)... questo comandamento era legato alla credenza che ciò avrebbe provocato l'essiccamento **dla curê** (*il fegato*).
Bisogna sapere che quando la Lines e la Pampers non erano state ancora inventate, al posto dei pannoloni *usa e getta*, si adoperavano fasce e pezze di tela di lino e di canapa. Ieri come oggi, i bambini se la facevano addosso e queste pezze e queste fasce dovevano essere lavate giornalmente. Le contadine dopo il bucato stendevano al sole queste pezzoline stando ben attente a non posarle **s'ul cani** (*sulle canne*) infatti era molto radicata la credenza che altrimenti sui culetti dei loro bambini si sarebbero prodotte delle vescichette.
Si credeva poi che quando le piante di canne *facevano il pennello,* cioè fiorivano, l'inverno sarebbe stato molto freddo, nel rispetto del proverbio:

quând che la câna la fa e' pnel
l'inveran l'ha da fê un gran cvel.
Quando la canna fa il pennello
l'inverno farà un gran freddo.

Quând che la câna e' pnel la farà
l'inveran de gran giaz e dla gran nev e purtarà.
Quando la canna il pennello farà
l'inverno del gran ghiaccio e della gran neve porterà.

La sera del 23 luglio a Ravenna in ossequio a Sant'Apolinnare, patrono della città, si festeggiava lanciando dei fuochi d'artificio, questi erano montati su di un bastone o una canna che aiutava il “razzo” ad andare in una certa direzione. Quando la carica della polvere pirica si esauriva il razzo, ma soprattutto il bastone, cadeva sulla folla qualcuno gridava:

Pulinêri a la câna...
cioè *Apollinare attento alla canna...*

e quando i vicini abbassavano il capo per proteggersi dalla caduta del bastone si buscavano uno scapaccione, un sonoro scapaccione... senza che si potesse vedere chi lo aveva dato.
Il poeta dialettale Giustiniano Villa di San Clemente (RN) riporta il modo

di dire **ardus-se a la cana** alla lettera *ridursi alla canna,* in senso figurativo finire in miseria.

La câna (*la canna*) era anche un'antica unità di misura e precisamente un'unità di lunghezza; il suo valore variava da località a località: da poco più di un metro a oltre cinque metri, in Romagna era circa due metri.

A proposito di misure... **un fës 'd cân (***un fascio di canne*) doveva essere formato da ben 52 canne, né una di più né una di meno... soprattutto non una di meno.

Il lungo fusto e le foglie lanceolate hanno ispirato l'indovinello raccolto a Fusignano da Carlo Piancastelli (1889):

elta elta come ca,
ca non è;
la fa la bela foja,
êlbar non è.
Alta alta come casa,
casa non è;
fa le belle foglie,
albero non è.

* * *

CARCIOFO[4]

(*Cynara scolymus, Cynara cardunculus* subsp. *...)*

articiòc - carciòf - scarcióf - scarciòff - scarciòfle

Il carciofo è una pianta erbacea perenne molto apprezzata in cucina per i grandi e squisiti capolini carnosi; nell'arco di millenni si sono formate e sono state create molte varietà: alcuni carciofi infatti sono perfettamente tondi, taluni sono allungati ed altri, come quelli utilizzati per conservazione sott'olio, sono di dimensioni minuscole. Lo stelo è alto, diritto, le foglie lobate e spinose; a inizio primavera all'apice dei fusti cominciano a prodursi grosse infiorescenze, dette calatidi, di forma tondeggiante o allungata, che sono la parte edibile della pianta.

---

[4] Carciofo selvatico o dei coppi: **articiòc mat** o **sambêdg** e anche **articiòc di cóp**.

E proprio a questi caratteri si è ispirato un vecchio indovinello raccolto nel Ravennate:

e' mi non l'è un vëcc intig,
che tra 'l gâmb u j'ha l'amig;
quând ch'e' vén la su stasôn
u s' i pèla e u j'armén e' gambôn.
Mio nonno è un vecchio antico
che fra gli steli ha l'amico;
quando viene la sua stagione
gli si pela e gli resta il gambo.

Nella medicina popolare lo si mangiava crudo, con sale pepe ed olio, per fermare la diarrea.
Scarciòfle significa anche *naso grosso e... brutto*.

* * *

CARDO SELVATICO
(*Cynara carduncullus*)

chêrd - erba da chès - erba da chèsa - gòb - spiòn - spiôn - stupion

I termini indicano, secondo la zona, più varietà di piante che hanno in comune le foglie spinose ed i fiori violacei. Una volta questi bei fiori blu-violacei venivano raccolti a maturazione completa, lasciati seccare al sole e poi tritati; un pizzico di questa sostanza inserita in un sacchettino di tela immerso nel latte per alcune ore ne provocava la coagulazione per la preparazione del formaggio.
Vengono distinti: **e' spiôn rós**[5] (*Carduus nutans*), **e' spiôn zal** o **e' spiôn sumar** (*Cirsium lanceolatum*), **e' spiôn de Signôr**[6] o cardo dei lanaioli (*Dipsacus fullonum*). Quest'ultimo è così chiamato perché la tradizione popolare invitava a bagnarsi gli occhi con l'acqua piovana che si ferma tra le su sue foglie per preservare gli occhi dalle malattie... nel *momento esatto* che sciolgono le campane durante la settimana santa.

[5] **Chêrd rós, Chêrd sambêdg**.
[6] **Scardaz, Scardazôn, Scardagôn**.

Dopo la fioritura ogni pianta produce migliaia di *semi piumati* (possono arrivare a oltre 100.000 semi in totale; 1.000 e più per capolino) che vengono dispersi dal vento.
La tradizione chiama il seme piumato del cardo selvatico *pensiero* e vuole che se accostato all'orecchio *sussurri tenere parole secrete che solo il cuore ascolta e comprende*. Gli amanti cercavano di catturarlo mentre volava trasportato dal vento, *lo avvicinavano all'orecchio ed ascoltavano i segreti nascosti che però potevano essere ascoltati solo con il cuore e poi a loro volta*, affidavano un messaggio per **e' moros** o **la morosa** (*il fidanzato* o *la fidanzata*).
Anche le madri fermavano questo seme, bisbigliando dolci parole cercando con il pensiero i figli lontani... nei soldati o al fronte.
I bambini mangiavano, dopo averli sbucciati, i getti crudi... *hanno il sapore del carciofo e sono anche dissetanti*.
Si riteneva che il succo di queste piante avesse proprietà disinfettanti ed emostatiche, infatti per fermare il sangue di una ferita da taglio i contadini erano soliti spremere le foglie spinose tra due sassi:

e' sugh d' spiòn
ins i tai e' fa bon.
Il succo del cardo
fa bene nei tagli.

L'ha sintù l'udôr de spiôn, letteralmente significa *ha sentito l'odore dello stoppione,* invece in senso figurato sembra significhi “ha avuto il suo primo rapporto sessuale”.

* * *

CARLINA
(*Carlina acaulis)*

carlêna - chêrd zal - spiôn zal

La *Carlina acaulis* detta semplicemente **la carlêna** è una particolare specie di cardo selvatico molto diffusa nei luoghi sassosi ed aridi della zona montana e submontana. Il suo nome deriva dalla parola *carduncolos* (cardina o piccolo cardo) per la somiglianza con le piante del genere

cardo e *acaulis* perché priva del gambo.
Spesso sulle porte delle case di campagna ma più frequentemente su quelle della zona montana, si trovava inchiodato il fiore **dla carlêna**; serviva, nell'immaginario popolare, ad impedire l'ingresso delle streghe durante la notte. Le streghe, sempre secondo la superstizione, spinte da una forza misteriosa ed irresistibile non potevano sottrarsi dal contare *i cento e mille e diecimila capolini che hanno maturato il seme piumoso.* E mentre la strega contava e ricontava le ore scorrevano, la notte finiva e *con il lume dell'alba l'ombra malefica si dissolveva.* E così la casa e i suoi abitanti erano salvi!

* * *

CARRUBA

(*Ceratonia siliqua* - frutto)

caràbla - carabula - carobla - côda ad vëcia

Il Carrubo è un albero sempreverde a chioma espansa fortemente ramificata che può raggiungere anche di 10 metri d'altezza.

I frutti chiamati carrube sono dei grandi baccelli spessi dapprima di
colore verde pallido poi a maturazione marrone scuro, sono lunghi dai dieci ai venti centimetri ed erano destinati sia all'alimentazione del bestiame che a quella umana. Si acquistavano con la frutta secca e con i lupini davanti ai cinema. Ora sembrano finite nel dimenticatoio.

Sono rimasti solo alcuni modi dire che nascono dalla forma delle carrube:

um pér una carabula
mi sembra una carruba
o
l'am pér un bazël 'd carabula
mi sembra una baccello di carruba
(si intendeva una persona fisicamente molto alta e magra).

La dona quând l'amor la fa
una carobla la dvintarà.

La donna quando si innamora
diventerà una carruba
(diventa sottile come una carruba... cioè dimagrisce).

* * *

CASSIA
(*Cassia italica*)

êrba cassia

L'êrba cassia veniva utilizzata efficacemente per irrorare le piante e gli ortaggi infestati dai famosi **bdócc** (*pidocchi*): si lasciava macerare qualche pianticella in una tinozza o in una vasca piena d'acqua per un po' di tempo e, con questa acqua si irroravano poi le colture infestate.
L'espressione **at dàgh l'êrba cassia** (*ti dò l'erba cassia*) sottintendeva proprio il suo impiego, ed era usata nel gergo corrente come minaccia a rompiscatole e chiacchieroni se non si fossero allontanati in fretta.

* * *

CASTAGNA
(frutto di *Castanea sativa*)

castagna - castâgna - maron - marôn - marùn

La castagna, prima della scoperta della patata, ha rappresentato per secoli una delle principali fonti di alimentazione delle popolazioni meno abbienti; non a caso è stata soprannominata «il cereale che cresce sull'albero». Senofonte, nel IV° secolo a.C., definì il castagno «albero del pane».
Un proverbio romagnolo indica che le annate ricche di castagne sono però povere di grano:

banasëi marôn, pöc grân.
Assai castagne, poco grano.

Vi sono molte varietà di castagni e di conseguenza anche le castagne sono diverse; la forma della castagna dipende, oltre che dalla varietà, anche dal numero e dalla posizione che esse occupano all'interno del riccio: emisferica per i frutti laterali e schiacciata per quello centrale; i frutti vuoti, di forma appiattita sono detti guscioni.
Il ciclo biologico della castagna, dalla fioritura alla maturazione, è fissato nelle ricorrenze del calendario liturgico cattolico:

san Iacun e sant'Ana
i lig la castâgna.
San Giacomo e sant'Anna (25 e 26 luglio)
legano (allegano) *la castagna.*

Par san Lòca
la balosa in bòca.
Per san Luca (18 ottobre)
la castagna in bocca.

Par san Loca
la castagna l'as plóca.
Per san Luca (18 ottobre)
la castagna si pilucca.

A proposito di San Luca, Luciano De Nardis in "**A la garboja**", scrive: «*Le rivendugliole dei nostri borghi àn stabilito per questo giorno la festa della castagna bollita. La stagione è venuta che è gustoso cibarsene! E le donnette la vociano, ché la vendono con la regalìa, perché è San Luca. La regalìa consiste appunto in una castagna che la venditrice permette al compratore di toglier di fra i panni del corbello fumante, gratuita per l'assaggio*: **quarânta a la bajocca**[7]. *E una in bocca*».

Nella parte riguardante *gli amoreggiamenti* e *de' regali fra gli amanti*, Michele Placucci (1818), riporta invece questa curiosa usanza dei giovani

[7] *Quaranta castagne per un baiocco*. Il bajocco o baiocco era una moneta emessa dal XV° secolo fino al 1865; nell'800 era l'unità base dello stato pontificio: erano emesse monete da ½, 1, 2, 5, 10, 20 e 50 baiocchi. Il valore era di un soldo, cioè cinque centesimi di lira.

fidanzati romagnoli: «*In certe feste costumansi vicendevoli regalucci. Il giovine paga col nome di fiera alla morosa una quarta o due di castagne, ed anco più correspettività della famiglia, più o meno numerosa dell'amante. È però costume fra i contadini, che le dette castagne le deve portare il garzone dell'amante, che lo segue da vicino, e queste le mangia insieme seco lei, e la famiglia sua, dovendone avanzare; altrimenti sarebbe criticato come avaro, ed un moroso dappoco*».

Le castagne quando sono crude vengono chiamate abitualmente **al castagni** o **marôn**, quelle senza buccia **mundùn**, mentre quando sono bollite (con la buccia) **al baloci**, **balòsa**[8], **balusi** o **al balus**, e quando sono arrostite **brisci** o **brusedi**. Le castagne secche e sbucciate vengono chiamate **cuciaroli** e una volta si vendevano per la strada, alle fiere, infilzate con un filo di cotone o di canapa come una specie di collana.

In molte località durante le veglie della notte dell'ultimo dell'anno o la sera di vigilia dell'Epifania si preparava un gioco ben augurante: una piccolissima moneta (venti centesimi) veniva nascosta in una castagna che veniva poi cotta sulla teglia insieme con le altre; a cottura terminata tutte le castagne venivano chiuse in un sacchetto e poi divise in parti uguali fra tutti i presenti.
- *A chi capita, capita*! - si diceva. La castagna con moneta annunciava fortuna tutto l'anno.

Troviamo il frutto anche in due bellissimi modi di dire:

cavê la castagna cun la zampa de gatt.
Togliere la castagna con la zampa del gatto.

(In senso figurativo significa fare le cose con grande tranquillità o in tutta sicurezza, ma significa anche far togliere le castagne dal fuoco... agli altri).

Baratè garofan in castagna.
Barattare garofani con castagne.
(Ha due significati: o dar cose buone e ricercate in cambio di cose da poco o ricevere più di quel che si è dato).

Indovinello:

[8] **Balosa** è la castagna lessata, ma in senso figurativo significa: stolto, sciocco e buono a nulla.

êlt êlt: un gran palazz.
A chès-c in tëra, a n’ m’ amazz.
Tulim so, par gran favôr,
purtim in ca da e’ gvarnatôr.
Alto alto: un gran palazzo.
Cado in terra e non mi ammazzo.
Prendetemi su, per grande favore,
portatemi in casa del governatore.

La castâgna 'd vala (*la castagna di valle* o *di palude*) è invece il Tribolo acquatico (*Trapa natans*), era detta anche **castagna da ruserie** (*castagna da rosario*) perché con i suoi semi secchi si facevano i grani del rosario.

La castagna 'd sumar (*la castagna di somaro*)... è invece tutta un'altra cosa e *non va raccolta*!

* * *

CASTAGNA D'INDIA o MATTA
(*Aesculus hippocastanum*)

castâgna mata - castâgna cavaleina - marôn d'Èngia - maron selvatich

La castagna d'India o matta è il seme dell'ippocastano; la pianta per la folta chioma e l’esuberante fioritura primaverile viene spesso utilizzata per alberare i viali delle città ed i parchi pubblici. Queste castagne hanno un sapore amaro e sviluppano un odore molto sgradevole durante la cottura; non sono commestibili per via dell’alta percentuale di saponine ed altre sostanze tossiche. L'ippocastano è stato così chiamato perché, in passato, si riteneva guarisse tutte le malattie dei cavalli, ma per la medicina popolare romagnola, non solo quelle. Il frutto dell'ippocastano infatti doveva essere tenuto in tasca da tutti coloro che soffrivano di emorroidi, febbri perniciose ed epilessia. Per le prime due malattie, sembra fosse garantita la guarigione, mentre per l'ultima, sempre secondo la tradizione, si sarebbero attenuate le crisi scongiurando *gli accessi del male*. Per quanto riguarda *i malati di febbri perniciose* la castagna andava

posta anche sotto il guanciale *perché possano con sùbita facilità guarire.*

In Romagna **e' maron d'Èngia** era chiamato anche *il marrone della febbre* ed era *portato sulla persona come efficace amuleto antistregonico; e lo porta sulla persona chi soffre di mal caduco*[9], *a scongiurare gli accessi del male;* nel Riminese sembra preservasse anche dal raffreddore.
Le donne per contrastare *l'opera distruttiva delle tarme* inserivano delle collane di castagne d'India negli armadi, nei bauli e nelle cassapanche. Questo stratagemma ci fa ipotizzare che le contadine romagnole la sapessero davvero lunga sulla fito-chimica! Infatti sembra che il frutto dell'ippocastano contenga principi attivi come la escona e la sculetina che paralizzerebbero la muscolatura degli insetti alati.

* * *

CAVOLO

(*Brassica oleracea*)

chêval - chêvul - chêvalfiôr

La mitologia greca rivela che il cavolo è nato direttamente dal sudore di Giove, e forse, proprio per questo motivo, è stato sempre tenuto in grande considerazione dalla scienza medica. I dottori del passato lo prescrivevano per un gran numero di malattie. La medicina popolare romagnola invece l'ordinava unicamente alla donna *che paventa di soffrir doglia di schiena anche solo che attenda al lavoro della casa*. Ecco la famosa pozione miracolosa: *pane rosolato alla fiamma, tagliato a fette, cavolo cotto nell'acqua, con poco olio che condisca e l'aroma del rosmarino*. A prima vista questo farmaco portentoso potrebbe essere scambiato per una normale zuppa di cavolo, forse anche un poco insipida. In realtà l'azione medicamentosa era fornita congiuntamente ad un preciso rituale di assunzione *mangiando diritta in piedi come penitente, la vigilia di Natale*. Provare per credere! Provare, nonostante il proverbio:

---

[9] Epilessia.

frè sfratè,
cheval arscaldè
un fo mai ludè.
Frate sfratato,
cavolo riscaldato
non fu mai lodato.

E a proposito di frate, da sfratato a morto, il passo è breve... ed ecco due bellissimi indovinelli ispirati dalla forma delle grandi foglie e dalla radice:

a vég int l'ört,
a tröv un frê mört,
ai tir só la camisa,
a i taj la radisa.
Vado nell'orto,
trovo un frate morto,
gli tiro su la camicia
e gli taglio la radice.

A vég int l'ört,
a tröv un frê mört,
a j'êlz la stanëla,
a i taj e' ravanël.
Vado nell'orto,
trovo un frate morto,
gli tiro su la sottana,
gli taglio il ravanello.

CETRIOLO
(Cucumis sativus)

sedernël - sadariol - zadarnel - zidarnèll - zidrinèl - zizarnël - zudarnèl - zudrinèl - zugarnèl

T'è na testa cume un zudarnèl!
T'cì propri un zudarnèl!

Letteralmente le due esclamazioni significano *hai una testa come un cetriolo* e *sei proprio un cetriolo,* in senso figurato invece intendono: hai la testa dura, non capisci proprio niente... sei un testone, sei uno stupido... un somaro.
L'accostamento non è comprensibile... il cetriolo infatti non è solo un ortaggio o un ortaggio qualunque; il cetriolo contiene una sostanza importantissima: l'acido tartarico. Questo acido impedisce ai carboidrati, immessi nell'organismo, di trasformarsi in grassi!
Inoltre è altamente dietetico: ha pochissime calorie, è un buon diuretico ed è anche disintossicante. In poche parole **e' zudarnèl** è un grande ed importante amico dell'uomo, un ottimo alleato per la salute complessiva dell'organismo.

* * *

CILIEGIA
(frutto del *Prunus avium* e varietà)

zarésa - zrésa - zrisa

Esistono decine e decine di varietà ciliegie; il vernacolo romagnolo ne elenca almeno una quindicina: **amarasca** o **zrisa maras-c**, **aquaròla**, **biancona**, **bigherò** (dal gambo lungo), **brugnòli**, **curniòli**, **durouni**, **grafgnón**, **marcèna o marciâna** (in maggio), **mòra** (moraiola), **papèli** (grosse, dal gambo corto), **zaris ghesle** (visciole), **zicörnia** o **zrisa corgna**, **zrisa 'd Ravèna**...

Secondo la tradizione popolare, ogni anno, quando si mangiano le ciliegie per la prima volta si possono esprimere tre desideri.

I proverbi, i modi dire e gli indovinelli ispirati da questo delizioso frutto sono numerosissimi:

quând la zrisa la e' fata tot j'usel i j'i dà la caza.
Quando la ciliegia è matura tutti gli uccelli gli danno la caccia

ma si sottintende che quando una bella ragazza arriva *all'età da marito*, molti giovani le ronzano intorno.

Séja ringraziê clu ch e mandgh al zris.
Sia ringraziato colui che ha mandato le ciliegie
ovvero
sia benedetto Iddio.

Maz zriér,
zogn fruter.
Maggio ciliegiaio,
giugno fruttaiolo.

L'è e' temp dal zris,
un s' cnoss né parent e né amìgh.
È il tempo delle ciliegie
non si conoscono né parenti né amici.

Dal zris
dri a ona u i in va dis.
Delle ciliegie
dietro una ce ne vanno dieci
ovvero
una ciliegia tira l'altra.

La zrisa
a magnela l'invida.
La ciliegia
invita a mangiarla.

Quând che loi l'è arivè
la stasòn dal zris l'è passè.
Quando è arrivato luglio
la stagione delle ciliegie è finito.

Quând che Sa' Pir l'è pasê,
la zrisa zicörnia t' hei da magnê.
Quando è passato il giorno di San Pietro (29 giugno)
devi mangiare la ciliegia cicornia.

Le ciliegie però non sono tutte uguali; guardiamo, ad esempio, la ciliegia cicornia e l'amarasca:

la zrisa zicornia s' t' magnerèi
grân bighet zo t'manderèi.
La ciliegia cicornia se mangerai
molti bachi giù manderai.

La zrisa amarasca
mai la 'n s'abigata.
La ciliegia marasca
mai fa il baco.

Al ciacar a gli è com al zris:
d'int 'ona un ven dis.
Le chiacchiere sono come le ciliegie:
da una ne vengono dieci.

Al disgrezi a gli è com 'al zris
che d'int'ona un ven dis.
Le disgrazie sono come le ciliegie
che da una ne vengono dieci.

L'amigh Zrisa.
L'amico ciliegia
ovvero
(ironicamente) un cattivo soggetto.

L'à una faza com una zarésa.
Ha la faccia come una ciliegia

cioè
ha faccia piccola e tonda, bella e che sprizza salute da tutti i pori
(generalmente ci si riferisce a bambini/e).

Ed ecco due splendidi indovinelli:

ross russet,
in têvla a 'l met;
par vizi dla gôla,
u s'i staca la coda.
Rossa rossetta
in tavola la mette;
per vizi della gola,
gli stacca la coda.

Dacsè in êlt com'un palazz,
a che-c in tëra e a n' m'amazz,
cun al gâmb invavalêdi
e la tësta insanguinêda.
Da così in alto come un palazzo,
cado in terra e non mi ammazzo,
con le gambe accavallate
e la testa insanguinata.

Un scartozz ad zarési (*uno scartoccio di ciliegie)* era la misura dell'acquisto.

* * *

CIPOLLA

(*Allium cepa*)

cvèla - svóla - zóla - zvèla - zvòla

In Romagna la cipolla è probabilmente l'ortaggio maggiormente coltivato in numerose varietà, differenti sia per forma e sia per colore. Era onnipresente sulle tavole dei poveri come indicano anche i proverbi:

magnè pèn e zvèla.
Mangiare pane e cipolla
cioè
essere poverissimi.

La zóla l'è e' furmaj di purèt.
La cipolla è il formaggio dei poveretti..

E' purèt l'ha sol dla doia,
un s' cheva gnânc la voia d'zola
Il poveretto ha solo delle doglie,
non si cava nemmeno la voglia della cipolla.

Cun de pân e dla zvulena
us fa sgnor la puvartena.
Con del pane e della cipollina
si fa ricca la poveretta.

L'è mei t' mâgna a ca toa
s't' è ânch sol 'na zola.
E' meglio che mangi a casa tua
anche se hai soltanto una cipolla.

Come ingrediente è presente nella preparazione di moltissime pietanze; possiede proprietà antisettiche, antiscorbutico, cardiotoniche, diuretiche e la medicina popolare la consiglia contro il raffreddore, le infiammazioni, i calcoli renali, i vermi intestinali, le punture degli insetti, eccetera, eccetera, eccetera. Secondo alcune credenze popolari la cipolla avrebbe anche delle virtù magiche e veniva utilizzata come strumento principale nelle pratiche divinatorie, specialmente quelle per conoscere in anticipo le previsioni del tempo di tutto l'anno. Nella notte di vigilia del 25 gennaio, ricorrenza della conversione di San Paolo, i contadini eseguivano una singolare operazione per prevedere l'andamento del tempo atmosferico per tutto l'anno appena iniziato; questa operazione, a secondo del luogo, era detta **zvulèra** o **zulêda**: prendevano sei cipolle e le tagliavano a metà ottenendo dodici pacche: ognuna corrispondente ad un mese dell'anno. Dopo aver cosparso tutte e dodici le pacche di cipolla con alcuni grani di sale grosso le esponevano all'aria per tutta la notte fuori dalla finestra. Per la buona riuscita del pronostico era importante che la finestra fosse rivolta verso nord. Il mattino successivo leggevano, nelle dodici mezze cipolle, il tempo che *sicuramente* avrebbe

contrassegnato ciascun mese dell'anno: le cipolle che conservavano ancora il sale inalterato indicano i mesi asciutti o quelli in cui prevarrà il tempo buono, mentre quelle umide o addirittura ripiene d'acqua, ovviamente, indicavano i mesi piovosi. La lettura dei mesi doveva iniziare obbligatoriamente da sinistra. Nel Ravennate questo rituale veniva, e viene ancora eseguito in alcune zone, la notte dell'ultimo dell'anno ma c'è chi preferisce eseguire il rituale la notte tra Natale e Santo Stefano. Sembra che questo potere magico della cipolla fosse utilizzato anche dalle ragazze da marito che avevano più pretendenti. Per scegliere la persona giusta incidevano l'iniziale del nome di ogni spasimante su di una cipolla intera, che mettevano su di una assa di legno e aspettavano: la prima a germogliare indicava l'uomo da scegliere.

Il bulbo della cipolla è formato da tante lamine, dette tuniche, concentriche e sovrapposte, e proprio queste lamine hanno dato origine a numerosi detti, proverbi perfino indovinelli.
Di una cosa molto sottile, trasparente e delicata, ad esempio, si diceva: **cume un vél d' zvèla** ovvero *come un velo di cipolla;* **dài dài da la zvola e' dvénta aj** (*dai dai la cipolla diventa aglio*) ovvero il troppo stroppia… ma anche batti e ribatti va a finire male!

Capël sora Capël, campanil
e un pëz 'd pân.
T' a n' l'indvén né incù, né dmân,
né dmân, né cl'êlt dè,
fena a quând ch'a n' t'e' deg me.
Cappello sopra cappello, campanile
e un pezzo di pane.
Tu non l'indovini né oggi, né domani,
né domani, né quell'altro giorno.
Fino a quando non te lo dico io.

Capël sora Capël,
caplén sora caplén,
s'a n' t'e' deg, te t'a n' l'indvén.
Cappello sopra cappello,
cappellino sopra cappellino,
se non te lo dico, te non l'indovini.

Capel sora capel,
caplan sora caplan,
t'an t'l'indven né incù né dman
e né st'êtar,
infena ch'u n't'e' dis un êtar.
Cappello sopra cappello,
cappellano sopra cappellano,
non l'indovini né oggi né domani
né domani l'altro,
finché non te lo dice un altro.

Caplin sora caplin,
Capël sora Capël,
chi ch' l'indvéna l'è e' piò bël.
Cappellino sopra cappellino,
cappello sopra cappello,
chi l'indovina è il più bello.

Gabân sôra Gabân,
t'a n' l'indvén né incù, né dmân,
né dmân, né cl'êlt dè,
fena a quând ch'a n' t'e' deg me.
Gabbàno[10] *sopra gabbàno*
non l'indovini né oggi né domani
né domani l'altro,
fino a quando non te lo dico io.

Ëss sôr' ëss a'l n'è;
indvéna quel ch' l'è.
Assi sopra assi, ma assi non sono;
indovina quello che è.

A so verda, **vilana**,
a so fata per la zent vilana;
s'a m'mett e' mi livré
a farò pianzar i vòstar pché.
Sono verde, villana,
sono fatta per la gente villana;

[10] **E' gabân** era una specie di giacca lunga portata dai contadini. In senso figurativo il termine era usato come dispregiativo dai cittadini per indicare i contadini.

se mi metto la mia livrea
(*vi*) *farò piangere i vostri peccati.*

* * *

COCOMERO

(*Citrullus lanatus*)

cómar - cómbar - cómbri - cómra[11]- gómbar[12]- gömbar[13]- inguria

I contadini erano soliti collocare **la gumbaréra**, ovvero, il campo dei cocomeri, al centro del canepaio. Il muro verde della canapa, alto più di due metri, aveva due funzioni: innanzi tutto quella di nascondere i cocomeri alle tentazioni dei passanti e dei bambini del vicinato, la seconda invece era quella di nascondere *il gustoso prodotto alla vista degli invidiosi*. La credenza popolare riteneva infatti che se qualcuno segnava *con il dito indice un qualche cocomero, indicandolo ad altri* quel cocomero non poteva più giungere a maturazione o non avrebbe assunto la colorazione rossa. La tradizione invitava a seminarli nel primo giovedì di aprile:

s' t' vu che i cómar i vegna grós coma un baril,
piânti la prèma zobia d' abril.
Se vuoi che i cocomeri vengano grossi come un barile,
piantali il primo giovedì d'aprile.

La gumbarer quând l'ha fiurì
dl'aqua un n'avreb piò da vnì,
parchè l'aqua i fiur la i fa caschê
e di gombar l'an in po' lighê.
La cocomeraia quando è fiorita
non dovrebbe più piovere,

[11] Cocomeri di forma allungata.

[12] Ravennate.

[13] **Gömbar salbêdgh** o **asnen:** cocomero asinino (*Ecballium elaterium*), nel Riminese **zidrunèl**.

perché l'acqua fa cadere i fiori
e i cocomeri non possono legare.

E allora un proverbio consiglia di lasciar perdere nelle cure *perché non si otterrà niente di buono*:

quând che e' sbaglia e' cómar dri la busa,
avèiat 'd bòta e la capâna brusa.
Quando non allega il cocomero vicino alla buca,
vattene subito e brucia la capanna[14]

Ma quando matura, nel riminese ancora oggi si dice:

s' l'inguria (o **se comar**) **us fa tre us**:
us magna, **us bev e us lèva e' mus**.
Con l'anguria si fanno tre usi:
si mangia, si bene e ci si lava la faccia.

Il giorno di ferragosto a Fornò (Forlì), presso il Santuario di S. Maria delle Grazie, (ma anche in molte altre località della Romagna) si svolge **la fësta di cómar** (*la festa dei cocomeri*).

Con **e' cómar** o **l'inguria** la tradizione popolare ha costruito diversi modi di dire:

i cómar 'd Tacanén! Ch' j'era tót d'un tàj.
I cocomeri di Taccanino che erano tutti di una misura
in senso figurativo e, sempre in senso negativo e polemico,
significa sono tutti di una risma, della stessa razza.

La scréca cume n'inguria.
Scricca come un cocomero
di donna piena, soda e fresca.

L'ha la testa cume un'inguria
Ha la testa come il cocomero
significa non capisce niente o ha la testa grossa.

14 In alcune zone nelle cocomeraie c'era sempre una capanna o un capannetto che serviva per tenerci attrezzi e altro.

La mèstra Inguria.
La maestra Anguria...
si intende una maestra da poco, la maestra dei somaroni; ancora oggi si ricorda allo zuccone: **t'cè stè a scòla da la mèstra Inguria** ovvero *sei stato a scuola dalla maestra **Inguria***!

La forma e soprattutto i colori hanno ispirato alcuni indovinelli:

So post in tera com al foi da l'erba,
so permalos com al foi di querza.
prema a so bianch e pu a dvent ross,
a m'ingud e' sol de' mes d'agost.
Sono posto in terra come le foglie dell'erba,
sono permaloso come le foglie di quercia.
prima sono bianco e poi divento rosso,
mi godo il sole del mese d'agosto.

Zzil verd, mond ross, ânma[15] **nigra**.
S' t' a l'indvén a t' dag una pigra.
Cielo verde, mondo rosso, anima nera.
Se lo indovini ti dò una pecora.

Zzil verd, câmbra rossa,
S' t' a l'indvén a t' faz una sòpa.
Cielo verde, camera rossa,
Se l'indovini ti dò una zuppa.

15 **Ânma** significa *anima* ma anche seme.

CORNIOLO
(*Cornus mas*)

curniòl - curgnel - curgnól - corgnól - curgnöl - curgnôl

E' baston ad curgnel
e romp agl'j osi e en fa mel.
Il bastone di corniolo
rompe le ossa e non fa male.

Il detto rende bene l'idea delle qualità del legno di corniolo: robustezza e levigatezza *che rompe finanche le ossa senza lasciare alcun segno*. Questo legno è durissimo e molto resistente; nelle campagne era usato per realizzare quegli arnesi che richiedevano lunga durata e notevole resistenza: le forche per il fieno, i manici dei bidenti, delle zappe, delle vanghe e dei rastrelli, i pioli delle scale. Sembra che la sarissa (la lancia) usata dalla *falange macedone* fosse proprio in legno di corniolo; anche il poeta Publio Virgilio Marone nell'Eneide scrive del suo uso per la costruzione delle aste per lance... e *lupus in fabula* una leggenda sulla nascita di Roma racconta che il giavellotto, scagliato da Romolo il più lontano possibile per segnare i confini della città, fosse proprio di corniolo.

L'è un curniòl (*è un corniolo*), in senso figurativo indica l'anziano in piena forma.

* * *

CRESPIGNO
(*Sonchus oleraceus* - *Sonchus arvensis*)[16]

scarpègn - scarpeign - rufôn

Con il termine **scarpeign** o **scarpègn** vengono indicate, senza alcuna distinzione, due specie di erbe: il crespigno cicerbita (*Sonchus oleraceus*)

[16] Nel Ravennate con il termine **scarpègn** si indica la Valerianella (*Valerianella locusta* o *Valeriana officinalis*) mentre il crespigno dei campi sembra si indichi con il termine **rufôn** (Ercolani, 1994).

ed il crespigno dei campi (*Sonchus arvensis*). Entrambi le specie sono comunissime e si trovano dai luoghi incolti ai terreni coltivati, dai margini dei campi alle crepe dei muri vecchi. Le due specie sono poco differenziate tra di loro ed è quindi molto difficile distinguerle, ma per fortuna, sono tutte e due commestibili.
Se ne raccolgono le rosette di foglie basali che vengono consumate cotte soprattutto nelle mescolanze dove, con il loro sapore dolce, attenuano l'amaro di altre specie.
Nelle campagne romagnole il consumo del crespigno era molto diffuso.
T'è magnè i scarpégn, alla lettera questo modo di dire significa *hai mangiato i crespigni*, ma in realtà chi lo dice intende, in senso dispregiativo: *sei di campagna* o *vieni dalla campagna*.
Poiché era da tutti ritenuta la verdura dei poveri era anche sinonimo di miseria e di fame.
Per sottolineare lo stato di povertà di qualcuno infatti si aggiungeva:

u n' à gnenca l'òlie da cundì i scarpeign
non ha neanche l'olio per condire i crespigni.

Di persona riccia spettinata, scapigliata Quondamatteo (1983) riporta **róf coma un scarpègn** cioè *arruffato come un crespigno*.
Le foglie fresche sono nutrientissime ed i contadini utilizzavano tutta la pianta anche come foraggio per gli animali soprattutto per i bovini, perché ritenuta ottima per aumentare la produzione del latte.
Sembra inoltre che il pollame, cui vengono somministrate giornalmente, con il normale pastone o col becchime, foglie fresche di *Sonchus*, ingrassi più velocemente ed aumenti perfino la produzione delle uova.
Con le sue radici, tostate e macinate, si preparava un *ottimo caffè*.